



Safari Park Dvůr Králové otevřel vlastní pivovar

Část výtěžku jde na podporu nosorožců

V Safari Parku Dvůr Králové byl na Světový den nosorožců představen nový Safari pivovar, kde mají návštěvníci možnost ochutnat několik druhů pív vařených přímo v dvorské zahradě podle originálních receptur. Korunou z každého zakoupeného piva přispívají návštěvníci na chov nosorožců a jejich ochranu ve volné přírodě. Částka bude vyčíslena vždy ke dni nosorožců a za krátké období provozu letošního roku byla předána safari parku suma 26 095 Kč.

„Nabídnout návštěvníkům naše pivo a propojit jeho prodej s podporou nosorožců se nám zdálo jako skvělý, a navíc výjimečný nápad. Vlastní pivo vařené přímo v zahradě nabízené pouze návštěvníkům je rarita nejen v Čechách, ale v i celé Evropě,“ říká ředitel safari parku Přemysl Rabas. „A kdy jindy ho představit veřejnosti než na Světový den nosorožců,“ dodává Rabas.

Návštěvníci mohou ve dvorském safari parku ochutnat pět druhů pív, z nichž dva nesou název právě po afrických nosorožcích - White Rhino Beer (Bílý nosorožec) a Black Rhino Beer (Černý nosorožec). Doplňují je dále Safari Beer, Kili Beer nebo African Queen Beer.

„Každé z pív je originál a o správný postup výroby se stará přímo náš sládek. Speciálními přísadami některých druhů je chmel dovezený až z Jihoafrické republiky nebo Fair Trade káva vypěstovaná v Keni,“ popisuje Igor Mašín ze společnosti Safari Gastro, autor nápadu na vybudování pivovaru.

Safari pivovar vznikl rozsáhlou přestavbou stávajícího restaurantu Lemur, přilehlého vchodu do zahrady a části Hotelu Safari Lodge. Vstupní část tak díky této rekonstrukci získala novou podobu v africkém stylu a zároveň byla obohacena nabídkou služeb. Kromě pivovaru vznikly nové prostory pro firemní akce, menší hotelové spa (masáže a pивní lázně) a pro příští sezónu bude otevřeno také nové Baobab Boma bistro pro návštěvníky.

